Hirschrücken mit Topinambur und Kürbis

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Knollen Topinambur
- 100 g Hokkaido-Kürbis
- 400 g Hirschrücken
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- Pflanzenöl
- Salz

Topinambur schälen, zusammen mit dem Kürbis würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Gemüse in einer Pfanne anbraten und bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen. Anschließend in ein schmales, hohes Gefäß füllen, Eigelb und Senf hinzufügen und pürieren. Öl langsam Öl dazugießen und langsam mixen, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Mit Salz abschmecken.

Den Hirschrücken in Pflanzenöl scharf von allen Seiten anbraten, dann kurz ruhen lassen. Diesen Vorgang vier Mal wiederholen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit der Mayonnaise auf Kürbispüree oder wahlweise einer Kelle Kürbissuppe servieren. Darauf achten, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal
Sendetermin: 18.11.2022
Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen